



A gastronomic experience in our small vegetable and herb garden, using local, sustainable and organic products, where wood fire is the method of choice for our cooking.

Food is not only sustenance but also an art form that brings people together. Directly overlooking the garden, on our long social wooden tables right next to the flowers and vegetable field, we want to provide a unique, authentic and interactive experience.

On the Table

Marinated olives in olive oil, wild fennel, and salted lemon

Maçanilha extra virgin olive oil from Alentejo

Castro Marim salt blossom

Traditional Algarvian cabeço bread

Portuguese Mezze

Roasted peppers marinated in extra virgin olive oil, toasted almonds and parsley

Pink tomatoes, vinaigrette and oregano

Vegetable escabeche

Goat's cheese marinated in olive oil and herbs

Boiled potatoes with garlic and olive oil

Roasted beetroot, burnt radischio and goat's curd

Watercress, orange and fennel salad

Grilled Algarve carrots

Burnt peach gazpacho

Green salad

Condiments corner

Grilled over fire

Piri-piri quail

A-corn fed Iberian pork lagartos with burnt lemon

Whole grilled picanha, served sliced accompanied by our garden herb sauce

Firewood roast

Wood-roasted Alentejo breed beef ribs tips

Overnight roasted lamb leg in garlic, onions, garden herbs and spices

Sweets

Slow roasted pineapple with sour cream and mint from our garden

Tradicional crème brûlée iron burn

Almond traditional tart with seasonal fruits

Drinks

Local white and red wine served in jugs, water,
traditional coffee over fire and infusions from our garden

137€ per person
49€ per children up to 12 year old

Raízes

HORTA *da* TERRA

Uma experiência gastronómica na nossa pequena horta, com recurso a produtos locais, sustentáveis e orgânicos, onde o fogo de lenha é o método de eleição para a nossa cozinha

A comida não é apenas sustento mas também uma forma de arte que une as pessoas. No Raízes em mesas longas sociais, querendo proporcionar uma experiência única, autêntica e interactiva

Na Mesa

Azeitonas marinadas em azeite, funcho selvagem e limão salgado
Azeite maçanilha Algarvio Monterosa
Flor de sal de Castro Marim
Pão tradicional de cabeço

Mezze Portuguesa

Pimentos assados e marinados em azeite virgem extra, amêndoas tostadas e salsa
Tomate rosa, vinagrete e orégãos
Escabeche de legumes
Queijo de cabra marinado em azeite e ervas
Batatas de molho
Beterraba assada no borralho, radischio queimado e requeijão de cabra
Salada de agrião, laranja e funcho
Cenouras algarvias grelhadas
Gaspacho de pêssego queimado
Salada verde
Cantinho dos condimentos

Grelhados no fogo

Codorniz piri-piri
Lagartos de porco ibérico com limão queimado
Picanha grelhada inteira, servida em bife com o nosso molho de ervas do jardim

Assado a lenha

Costela mendinha de boi Alentejano assado na lenha
Perna de borrego assada durante a noite, em alho, cebolas, ervas do jardim e especiarias

Doces

Ananás grelhado lentamente, acompanhado de nata azeda de hortelã do nosso jardim
Leite creme queimado em ferro de brasas
Tarte tradicional de amêndoas com fruta da época

Bebidas

Vinho local branco e tinto servido em jarro, águas,
café artesanal em fervedor e infusões da nossa horta

137€ por pessoa
49€ por criança até aos 12 anos